

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Batasan Masalah	5
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Profil Perusahaan	6
2.2. <i>Mixed powder flavor chicken</i>	7
2.3. Homogenitas Bubuk	10
2.4. Mutu Organoleptik	11
2.5. Evaluasi Homogenitas Bubuk	13
2.6. Evaluasi Organoleptik	14
2.7. Indeks Efektivitas De Garmo	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2. Bahan dan Peralatan	17
3.2.1. Sampel dan Bahan	17
3.2.2. Peralatan	17
3.3. Tahapan Penelitian	18
3.3.1. Preparasi Sampel	19
3.3.2. Evaluasi Homogenitas Bumbu Bubuk	20

3.3.3. Evaluasi Organoleptik	22
3.3.4. Analisis Penentuan Perlakuan Terbaik	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Uraian Kegiatan dan Penugasan selama Pelaksanaan Magang	27
4.2. Evaluasi Homogenitas Bumbu Bubuk dengan Kadar Garam	28
4.3. Evaluasi Organoleptik	30
4.4. Uji Efektivitas DeGarmo	33
BAB V PENUTUP	35
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Contoh produk bumbu bubuk yang diproduksi oleh unit 4 PT SIP	8
Gambar 2. 2 Alur Proses Produksi Mixed powder flavor chicken	9
Gambar 3. 1 Tahapan Evaluasi Proses <i>Mixing</i> Mixed powder flavor chicken	18
Gambar 3. 2 Bagan Titik Pengambilan Sampel dalam Mesin Ribbon mixer	19
Gambar 3. 3 Borang Instruksi Uji Organoleptik	23
Gambar 3. 4 Borang Penilaian Uji Organoleptik	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 SNI Mutu Bumbu Rasa Ayam 01-4281-1996.....	10
Tabel 4. 1 Analisis Coefficient of variation kadar garam dari berbagai Durasi Mixing Produk Mixed powder flavor chicken.....	28
Tabel 4. 2 Hasil <i>Difference From Control</i> Test dari berbagai Durasi <i>Mixing</i> Produk serta Blind control Mixed powder flavor chicken.....	30
Tabel 4. 3 Mean Difference skor uji <i>Difference From Control</i> antar kelompok durasi <i>mixing</i> terhadap Blind control produk mixed powder flavor chicken	31
Tabel 4. 4 Hasil Pengujian secara keseluruhan untuk masing-masing perlakuan <i>mixing</i> Mixed powder flavor chicken	33
Tabel 4. 5 Uji efektivitas De Garmo masing-masing perlakuan <i>mixing</i> Mixed powder flavor chicken	34

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data penelitian evaluasi homogenitas berdasarkan *Coefficient of variation* kadar garam produk *mixed powder flavor chicken*41
2. Data penelitian evaluasi organoleptik menggunakan uji *Difference From Control* produk *mixed powder flavor chicken*43
3. Uji Efektivitas De Garmo51